Kabeljau: 100290060401981

Professioneller elektrischer Tisch-Fry-Top-Grill mit einer Platte, halb glatt, halb geriffelt, 3 kW, 55 × 45 × 23 (H) cm



Beschreibung

Der professionelle elektrische Fry-Top-Grill für Restaurants ist ein Arbeitsgerät, das für das Grillen von Gemüse, Fleisch und Fisch konzipiert ist. Der Grill mit seiner **Edelstahlkonstruktion** und einer **großen Grillplatte** ist ein Gerät für den professionellen Einsatz, das praktisch auf jeder Arbeitsplatte montiert werden kann.

Verwenden Sie ihn für Ihre Grillspezialitäten und unterstreichen Sie den Geschmack Ihrer Rezepte – vertrauen Sie dabei auf seine perfekte Garleistung.

Design und Funktionsweise

Das Design unseres **professionellen elektrischen Fry-Top-Tischgrills** ist kompakt und geradlinig. Dank seiner **kompakten Abmessungen von 55 x 45 x 23 (H) cm** lässt er sich problemlos in jedem Arbeitsbereich unterbringen.
Die **Kochfläche ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt**, sodass Sie zwischen zwei Gararten wählen können.

Die **Abmessungen der Grillroste betragen 54,8 x 35 x 0,8 (H) cm**, mit rutschfesten Kanten an allen Seiten. Diese Konstruktion ermöglicht es, die Speisen perfekt zu grillieren und das Fett in die dafür vorgesehene Öffnung abfließen zu lassen.

Das beim Garen austretende Fett fließt in eine Auffangschale und von dort in **die** darunterliegende **Fettauffangschublade**. Die Schublade ist **herausnehmbar** und lässt sich leicht reinigen.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt über die glatte und geriffelte Grillplatte, die über den Brennern angebracht ist, welche für eine hohe Temperatur sorgen. Die **Heizplatte wird über einen Thermostat geregelt**: Wählen Sie die gewünschte Stufe über den Drehknopf an der Vorderseite. Die **Temperaturregelung erfolgt automatisch. Eine Kontrollleuchte zeigt das Ende des Garvorgangs an**.

Der Betrieb erfolgt elektrisch; der **professionelle elektrische Tischgrill „Frytop“** ist nämlich **mit einem Schuko-Stecker ausgestattet und hat eine Leistung von 3 kW** bei einer Spannung von 230 V.

Insgesamt wiegt er nur 17 kg und erweist sich damit als äußerst praktisches Küchengerät.

Reinigung und Wartung

Die regelmäßige Reinigung der Grillplatte ist unerlässlich, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. **Verwenden Sie** hierfür **niemals Reinigungsmittel, die Sand, Ätznatron, Säuren oder Chloride enthalten, da diese die Oberfläche angreifen**. **Der professionelle elektrische Frytop-Tischgrill** sollte mit einem **feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel** gereinigt und anschließend mit einem trockenen Tuch abgetrocknet werden.

Dieser elektrische Grill ist einfach zu bedienen und zu reinigen und erweist sich sowohl in der Küche als auch zu Hause**als besonders praktisch und vielseitig**. Auch **die vordere Schublade**, in der sich die Kochrückstände sammeln, **lässt sich leicht herausziehen und hygienisch reinigen**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die elektrischen Grills von Ristoattrezzature erfüllen alle branchenüblichen Normen: EN 55014-1: 2006+A1: 2009+A2: 2011; EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013; EN 55014-2:2015.

Mit dem Kauf **eines professionellen elektrischen Frytop-Tischgrills** holen Sie sich ein 100 % sicheres Qualitätsprodukt in Ihre Profiküche. Sie können Ihre Speisen mit oder ohne Öl zubereiten und erzielen dabei perfekte Garergebnisse, **ohne dass dabei so viel Rauch entsteht wie bei herkömmlichen Grills**.

Darüber hinaus gehört die Vielseitigkeit des Einsatzes zu den Vorteilen des Online-Kaufs **des professionellen elektrischen Frytop-Grills für Restaurants**. Dank**seiner kompakten Abmessungen und seines geringen Gewichts eignet er sich auch für den privaten Gebrauch**. Die praktischen Gummifüße passen sich jeder Oberfläche an und sorgen für maximale Stabilität.

Entdecken Sie alle Details im Produktblatt und besuchen Sie unsere Website, um Ihre professionelle Küche zu vervollständigen.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	548x350 mm
Abmessungen der Roste	548x350x8 mm
Außenmaße	550x450x230 mm
Verpackungsmaße	600x500x260 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	3 kW
Gewicht inklusive Verpackung	21 kg
Nettogewicht	17 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch